mhtml:file://E:\Déroulement%20d'un%20dîner,%20de%20l'apéritif%20au%20café,%20selon%20le%20savoir-vivre%20-%20Tout%20Pratique.mht!http://www.toutpratique.com/imgs/rubriques/titre-bonnes.gif

[**INVITER DES AMIS A DINER**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/65-Deroulement-d-un-diner-de-l-aperitif-au-cafe-selon-le-savoir-vivre/4694-Inviter-des-amis-a-diner.php)

Comment réussir un diner ? Quel est le nombre idéal d'invités ? Quand organiser un dîner ? Des conseils pour réussir votre diner... ...

**COMMENT REUSSIR UN DINER**

Le secret des **dîners réussis** repose surtout sur le choix de ses **invités** Réunir des personnes pouvant avoir plaisir à se rencontrer, à échanger des idées, des conversations intéressantes et divertissantes, et qui auront par la suite envie de se revoir chez vous ou ailleurs, est tout un art.   
  
A vous de choisir les bonnes personne**s** qui participeront activement àvotre **dîner.** Ne regroupez pas forcément des **amis** du même milieu social ou professionnel. Essayez seulement de trouver des "points de contact" entre **vos invités**, (certains jouent au golf, ont des enfants à la même école d'autres sont passionnés d'art contemporain).   
  
Mais ayez du discernement, faites en sorte de ne jamais réunir à votre **table** des **amis** d'opinions politiques trop opposées, une femme et son mari séparés, surtout s'ils sont avec leurs nouveaux conjoints ou d'anciens associés brouillés, sous le prétexte de les réconcilier. Renseignez-vous au préalable.   
  
Faites également attention à équilibrer le nombre de femmes et d'hommes.   
  
Dans tous les cas, rappelez-vous qu'en tant qu'hôte, ce sera à vous de veiller à **rendre la conversation intéressante**, en relançant un échange, en le ranimant par des questions ou en faisant dévier un débat, si par hasard un sujet délicat est abordé.

**Le nombre d'invités idéal**

Il n'existe pas de chiffre d**'invités idéal**. Tout dépend de l'espace  de votre appartement,  de la grandeur de **votre table** (prévoir un espace de 55 cm entre chaque personne assise) et de votre courage, car sachez-le, plus il y aura **d'invités,** plus vous aurez de travail !   
  
Vous devez savoir également qu'à plus de **16 invités** à la même **table,** votre **dîner** risque de prendre des allures de banquets.  Donc, si vous avez un nombre important d'invités, optez pour deux **tables** de 8 personnes. Vous présiderez l'une et votre conjoint l'autre.

Quoi qu'il arrive, n'invitez **jamais treize personnes**. Si le nombre de vos **invités** oscillent entre 12 et 14, prévoyez un invité "de rechange" pour ne pas mettre mal à l'aise les superstitieux (les bonnes maitresses de maison ont toujours dans leur relation quelques célibataires toujours disponibles pour ce genre d'occasion).

**Les erreurs à ne pas commettre**

-Ne vous vantez pas des objets qui sont présents chez vous  
-Ne citez que si on vous le demande les artistes qui ont peint les tableaux accrochés sur vos murs  
-N'évoquez jamais le travail que **ce dîner** vous a procuré  
-Ne monopolisez pas la conversation. Effacez-vous devant vos invités, en les laissant briller et en évoquant leur succès.  
-Soyez discret. Ne citez pas à tous propos les noms des personnes qui sont venus chez vous ou qui prochainement  vont venir.

**LES INVITATIONS**

Tout dépend **du style de dîner** que vous voulez donner. S'il s'agit d'un **grand dîner** où vous voulez convier des personnes de style «dirigeants » **lancez les invitations** par téléphone au moins trois semaines à l'avance. Lors de cette communication vous indiquerez la nature de cette invitation (cocktail, soirée ou dîner) l'identité des autres invités et naturellement l'heure à laquelle ils sont attendus. Huit  jours avant **le dîner,** vous enverrez votre **carte de visite** qui portera, écrit à la main,  la mention « Pour mémoire». Plus bas, vous rappellerez la **date du dîner**, l'heure, l'étage, le code de votre immeuble, si code il y a, et la **tenue vestimentaire conseillée** (tenue de ville ou black tie).

**Répondre aux invitations**

**Dîner** d'intimes ou **dîner** élégant**,** dès que vous recevez n'importe quelle **invitation,** par écrit ou par téléphone, répondez au plus vite, soit pour accepter soit pour refuser mais toujours pour remercier.

**Les erreurs à ne pas commettre**

- **N'invitez** jamais quelqu'un devant quelqu'un d'autre sans l**'inviter**  
- **N'invitez** jamaisquelqu'un sans son conjoint, sauf dans un cadre professionnel  
- **N'invitez** jamais quelqu'un au dernier moment, sauf si vous savez qu'il ne s'en offusquera pas  
- Confirmez toujours **une invitation** faite par téléphone ou de vive voix  
- Répondez toujours à **une invitation**, soit pour l'accepter soit pour la refuser. Ne pas répondre est considéré comme un affront.  
- Le refus à une invitation doit toujours être motivé et argumenté  
- N'insistez plus au-delà de deux refus à **une invitation**   
- Retournez **l'invitation.** Ne passez pas pour un pique assiette   
 - N'acceptez pas une **invitation** si vous n'avez pas l'intention de la rendre. Dans ce domaine il y a toujours une obligation de réciprocité.

**QUAND ORGANISER UN DÎNER?**

Vo**s invités** et vous-même se levant tôt le matin pour travailler, **organiser un dîner** le vendredi ou le samedi soir présente pas mal d'avantage. Vous serez tous plus détendus et donc plus aptes à prolonger la soirée.  
  
Mais un **dîner** un soir de la semaine, s'il débute tôt et ne se finit pas trop tard, afin que la soirée ne se termine pas au milieu des bâillements, est sans aucun doute plus élégant.

[**DINER A LA MAISON: LA PREPARATION DU REPAS**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/65-Deroulement-d-un-diner-de-l-aperitif-au-cafe-selon-le-savoir-vivre/4695-Diner-a-la-maison-la-preparation-du-repas.php)

**trucs et astuces à connaitre pour préparer et cuisiner un dîner chez soi** ...

L'art de recevoir, ce n'est pas seulement savoir réunir des amis et les divertir. Pour qu'un dîner soit réussi, que l'on s'en souvienne et que l'on ait envie de revenir chez vous, il faut que vos invités, tout en se divertissant, se régalent aussi.  
  
Prenez soin de vous renseigner sur les goûts de vos invités en matière culinaire. Certains invités peuvent avoir un plat en horreur d'autres souffrir d'allergie ou être au régime allégé. Il serait dommage qu'un invité ne puisse manger ce que vous lui servirez.   
Ne vous lancez dans aucune recette compliquée**,** n'innovez rien non plus ce soir là. Jouez la carte de la simplicité ; vos invités vous en seront reconnaissants.   
Si la cuisine vous rebute, il existe de très bons traiteurs. N'ayez aucun complexe à ce sujet ! Mais faites tout de même un effort quant à la présentation des plats. Ne les laissez jamais dans les barquettes d'origine. Transvasez-les dans de jolis plats, assortis aux assiettes.   
Si vous recevez des personnes que vous avez déjà invitées, rappelez-vous de ce que vous leur aviez préparé la dernière fois, pour ne pas leur redonner le même repas. Et si vous avez l'intention de beaucoup recevoir, achetez un cahier sur lequel  vous noterez ce que vous leur avez déjà cuisiné afin d'éviter les répétitions.

**Les erreurs à ne pas commettre**

**Vous ne connaissez pas les gouts de vos invités ?**  
**Evitez de servir :**  
-  des fruits de mer   
- du poisson cru  
- du lapin  
- du cheval   
-  des abats  
- des escargots  
- des plats très épicés

**LE MENU**  
Un **menu équilibré est un menu qui** comprend une entrée légère à base de crudités, une viande ou un poisson accompagné de légumes de saisons, et qui finit par du fromage et un ou plusieurs desserts : gâteaux et fruits.  
  
N'hésitez pas à composer des salades agréables à l'œil tout en étant gouteuses. Vous les garnirez de foie gras ou de poissons fumés, de jambon cru ou encore de parmesan en copeaux.  
  
Choisissez des **plats de résistance** comme le bœuf aux carottes, la blanquette de veau, le pot au feu ou le curry de poulet. Préparés et cuits la veille, vous n'aurez qu'à les réchauffer en douceur, ce qui permettra de supporter les retards et exigera de vous, le **soir du dîner**, un minimum de travail en cuisine ce qui vous rendra le plus disponible possible pour vos **invités**. **Votre place est près d'eux et non dans la cuisine.**  
  
Optez pour des **desserts froids** que vous confectionnerez la veille et que vous n'aurez qu'à sortir du réfrigérateur, au dernier moment, déjà prêts, dans leurs coupelles.   
Vous pouvez, si vous manquez de temps ou si vous êtes une piètre pâtissière, acheter des glaces ou des gâteaux tous faits.   
  
Pensez à ceux qui sont au régime ou qui n'aiment pas les sucreries : **offrez toujours des fruits**.

**LE COMPTE À REBOURS**  
**Trois jours avant le dîner**   
Sélectionnez **vos recettes**. Le **menu au point**, inscrivez sur une feuille de papier tous les ingrédients nécessaires à la **confection du repas** sans oublier les boissons, les friandises qui accompagneront le café et ce qui est nécessaire à l'apéritif.

**L'avant-veille**   
La liste détaillée en main, faites tranquillement les courses sans rien oublier.   
  
**La veille**  
Rangez la maison, faites vos bouquets, **dressez la table** et préparez à l'avance tout ce qu'il est possible : **les desserts, le plat à mijoter, les légumes à éplucher, à lave**r et peut-être à cuire et les entrées auxquelles vous aurez à apporter quelques finitions le lendemain.    
  
Veillez à la propreté des toilettes et de la salle de bain. Empilez des serviettes à main sur le lavabo et dans une corbeille présentez des petites savonnettes, des échantillons de parfum et des mouchoirs en papier.

**Le soir du dîner, dans la cuisine, faites en sorte que le service soit facilité au maximum, préparez :**  
Les assiettes  
Mettez dans le four les plats à chauffer   
Un **plateau pour le café**Un **plateau pour les rafraichissements** après le café.  
Entreposez à portée de main un bol devinaigrette que vous verserez au dernier moment dans le saladier  
Le **plateau de fromage**  
Les différents desserts dans des coupelles, la coupe de fruits frais, les mignardises dans une assiette

**Dans le salon et la salle à manger: préparez**   
Les entrées froides  
Le **plateau pour l'apéritif**   
  
**Et juste avant que les invités n'arrivent :**  
Coupez le pain. Vous le placerez dans une corbeille ou sur la table dans des petites assiettes prévues à cet effet à gauche de l'assiette  
Versez l'eau dans les verres   
Ouvrez les bouteilles afin que le vin se décante.

**Les erreurs à ne pas commettre**

**Le choix des vins**   
- Les viandes rôties et les volailles apprécient les **vins rouges légers (bordeaux ou pays de la Loire**).  
- Les **bourgognes capiteux** se marient avec les gibiers et les plats relevés.  
- Les **vins blancs, liquoreux** sont parfaits avec le foie gras et certains desserts.  
- Le **Champagne** peut accompagner tous les mets sauf les viandes rouges.  
**- Le vin rosé** est réservé aux déjeuners d'été ou les dîners entre copains. -  Les vins blancs, secs, très frais, seront servis avec  les poissons et les crustacés.

**LES DIFFÉRENTS SERVICES A TABLE**

**Comment servir à table**

**Le service à la Française**

Tous les plats sont présentés en même temps sur la table.   
 **Ce service** est rarement mis en pratique,  sans doute parce qu'il réclamait quantité d'argenterie et surtout des réchauds).

**Le service à la Russe**

C'est **le service** le plus utilisé.  
  
Les mets préalablement découpés et dressés en cuisine sont apportés aux convives, tous assis autour de la table.   
  
Les convives se servent successivement dans **le plat** qu'on leur **présente**.   
  
En premier l'i**nvitée** assise à droite du maître de maison, en second celle qui est à sa gauche, ensuite toutes les femmes, après l'homme placé à droite de la maîtresse de maison, puis l'homme placé à gauche et enfin tous les hommes à la suite y compris le maître de maison, servi en dernier.

**Le service à l'Anglaise ou à l'assiette**

**L'assiette est dressée en** cuisine et apportée aux convives à la main ou sur un plateau. Ce type de service permet des présentations raffinées mais a le désavantage de faire un peu « restaurant », ce qui lorsque l'on reçoit, peut manquer d'élégance.

**Le service au plat**

S'il n'y a **personne pour servir,** posez le plat sur la table, les couverts orientés vers  le convive qui se sert lui-même. C'est la personne à droite du maître de maison qui se sert en premier et la personne qui reçoit se sert en dernier.   
  
Ce **service**, réservé aux **repas** d'intimes ou familiaux, ne nécessite pas de personnel et a l'avantage d'être simple et rapide.

Lors de **grands dîners**, offerts pour une occasion exceptionnelle, vous choisirez **le service à la Russe**. Il vous faudra également sortir l'argenterie, étendre sur la **table** d'une nappe blanche en organdi, brodée ou avec des applications de dentelle, sans trop de  fantaisie.  
  
Pas question, ce soir là, non plus de cuisiner ou de **servir** vos **invités** vous-même. Il faudra engager du personnel.  
  
Les **serveurs** seront en veste blanche et pantalon noir, et les **serveuses** en robe noire, garnie d'un tablier blancou en chemisier blanc et jupe de couleur sombre.  
  
**Ils présenteront les plats s**ur une serviette, à la gauche des convives, aussi près que possible des assiettes. La saucière, tenue dans la main droite, sera avancée aussitôt après le plat, par la droite.

**DRESSER LA TABLE: nappe, couverts, assiettes et verres....**

**Comment mettre la nappe,  les verres, les assiettes, les couverts, etc...**

**La nappe sur la table**

Posez un molleton ou du bulgomme sous la **nappe,** pour plus de confort et pour protéger la **table.**  
**La  nappe en tissu** doit être impeccablement propre et repassée directement sur la **table** afin de gommer le moindre pli. Cependant, on tolère, sur une **table** rectangulaire, les plis de longueur. Laissez **la nappe** tomber tout autour à trente centimètres environ du sol.  
  
Si vous n'avez pas de **nappe** assez grande, plutôt que de faire un raccord au milieu de la **table** avecdeux **nappes**, prenez en trois et épinglez en une à gauche, une à droite et une au centre sur la partie non recouverte.

**La couleur de la nappe**

**Les nappes** les plus belles et les plus classiques sont blanches, à jour ou brodées. Elles feront ressortir la **couleur** des **assiettes.**   
  
**Les nappes** noires donnent un style grave et austère mais d'une grande élégance, les **nappes** d'un rouge foncé sont très chics, les jaunes et les roses vifs accentuent l'ambiance chaleureuse, les vertes sont à réserver pour les **dîners** sur la terrasse ou dans le jardin.  
  
Mais vous pouvez jouer la carte de l'originalité et du théâtrale en recouvrant **la table** d'un large coupon de soierie chamarré, d'un plissé Fortuny, d'un damassé foncé recouvert de tulle. Tout est permis ! Même les **nappes** en tissu argent ou doré, qui sont plutôt à utiliser les soirs de fêtes, Noël ou réveillon !

**Les serviettes sur la table**

Optez pour des **serviettes** en tissu (évitez les **serviettes** en papier ce soir-là), assorties à la nappe.   
  
Si vous avez choisi une **nappe de couleur,** vous pouvez disposer des serviettes de toutes les couleurs sur **la table,** si possible dans la même matière. Attention toutefois à ne pas aveugler vos invités avec un échantillonnage de **couleurs** trop stridentes.

**Les erreurs à ne pas commettre**

-Ne posez sur la **table** que des **serviettes** impeccablement propres et bien repassées  
- Ne les disposer pas dans les verres  
- Certains puristes ne raffolent d**es serviettes** sur les **assiettes,** et préfèrent cette disposition lors de déjeuners  
 - Placez les serviettes à gauche des a**ssiettes**, près des **couverts**

**Les sets**

Si la **table** est belle, des **sets** en organdis brodés soit en lin d'une belle couleur peuvent la mettre en valeur.

**Les assiettes**

De très jolies **assiettes** donnent une touche raffinée à **la table**.   
  
Certains n'aiment manger que dans des **assiettes blanches** mais d'une exquise finesse, d'autres raffolent des **assiettes décorées** de dessins multicolores. Aucune règle n'existe que son propre goût. Les maitresses de maison qui reçoivent beaucoup détiennent dans leurs placards **plusieurs services** qu'elles sortent au grès de leurs humeurs et du style de leurs invités.   
  
Si **l'assiette e**st décorée**,** placez-la de façon à ce que le motif central soit bien en face au dossier du siège.  
  
**Blanches, rouges ou vertes, les assiettes** doivent êtres étincelantes et disposées à 2 cm du bord de la table.  Ne les serrez pas trop. On compte 60 à 70 centimètres par personne donc l'espace à respecter entre **c**haque **assiette** est entre 30 et 40 cm.   
  
Si vous aimez les **jolies tables,** placez, **sous les assiettes,** des **sous assiettes** argentées, dorées, en verre ou en osier vernis. Elles protègeront la table **des assiettes** trop chaudes et permettront **de ne pas dégarnir la table** pendant les changements **d'assiette.**  
  
A part **les assiettes,** les seules pièces de vaisselle à laisser **sur la table** sont le plat à pain et, si vous y tenez, un très grand **plat** décoratif central pour décorer la table. Vous n'y mettrez rien, sauf quelques fleurs. Au moment du premier service, mais jamais avant, vous pourrez déposer sur la table la soupière, **un plat** ou le saladier.

**Les erreurs à ne pas commettre**

- N'empilez jamais plus de **trois assiettes** (**assiette de présentation + assiette plate + assiette creuse**) et ne mettez jamais **deux assiettes plates** l'une sur l'autre.  
- Sur une **table élégante** ne placez jamais un **dessous de plats,** réservez-le au repas de famille.

**Le pain**

Placez en haut à gauche de **l'assiette**, une **petite assiette à pain** garnie de  pain **coupé** ou de minis **pains** de différentes sortes.   
  
Faute **d'assiettes à pain,** vous présenterez le pain, découpé droit ou en biseaux, une mais jamais  en parts trop épaisses et toujours régulières, soit dans une corbeille (qui aura sa place non pas **sur la table** mais non loin sur une desserte), soit dans les plis de la **serviette**.

**Les erreurs à ne pas commettre**

- Ne posez jamais le **pain sur la table** sans l'avoir coupé.  
- Tout au long du **dîner,** vigilant à ce que vos invités ne manquent de rien vous leur présenterez la corbeille remplie de **morceaux pains**.

**Les verres**

Sur la **table** placez au moins un **verre à eau** et un **verre** à vin**,** c'est le minimum. Le **plus grand verre** est réservé à l'eau, placez-le à gauche du plus petit.  
  
Bien entendu vous choisirez des **verres en cristal**, très fins et légers.   
  
 **Le service** d'une **table** se juge souvent à la **qualité des  verres** mais également à sa quantité.  
  
Sur une **table élégante** disposez en rangée **devant l'assiette** de gauche à droite du plus grand au plus petit : **le verre à eau** à gauche, puis le **verre** à vin rouge**,** puis le **verre à vin blanc** et enfin **la flûte à champagne** (décalée légèrement vers le centre de la table derrière les **verres d**e droite) ou la coupe de champagne (placée à droite des verres).   
  
Si vous devez servir au dessert un vin différent ou une liqueur, apportez les **verres** au moment de servir le dessert.

**Les erreurs à ne pas commettre**

-Ne posez sur **la table** que des **verres** d'une transparence impeccable**,** débarrassés des peluches et des traces de doigt.   
  
Essuyez les **verres**à l'aide d'un linge fin et, s'ils sont imprégnés d'une odeur de renfermé ou de lessive, très désagréable et très gênante, n'hésitez pas à les **laver**, non pas en machine mais à la main, à l'eau savonneuse.   
  
Vous rincerez  les v**erres** dans une eau additionnée d'un peu de jus de citron.   
  
-Evitez les **verres** en cristal de couleur, certes très flatteurs surune **table,** mais à proscrire en présence de puristes qui les accusent de dénaturer larobe du **vin.**

**PRÉSENTATION DES PLATS**

**Présentez aux convives** des plats en argent ou coordonnés à votre service de table dans lesquels, la viande et les légumes seront préalablement préparés et découpés.

Chaque mets doit être présenté **dans un plat** adéquat : creux pour les **plats en sauce**, **plats allongés** pour les poissons ou les rôtis, **plats ronds** pour les entrées froides.   
  
Les garnitures seront servies dans des **raviers ou légumiers**.    
  
Seuls les gratins, que jadis on réservait aux dîners familiaux, peuvent être présentés dans leur **plat de cuisson**.   
  
**La présentation doit être soignée**, les rôtis découpés en tranches, les volailles en morceaux, s'il s'agit d'une belle pièce, vous pouvez, avant de la découper, la présenter entière. Mais quoi qu'il arrive le découpage se déroulera en cuisine.  
  
**Les plats seront présentés** à la gauche de l'invité et desservis à la droite.  
  
L'usage est de les passer deux fois, excepté le potage, la salade, le fromage et les fruits.

**Les erreurs à ne pas commettre**

**Présentez :**   
- La volaille découpée, sans carcasse ni cou   
- Le poisson entier, la peau et la tête préalablement retirée en cuisine   
- Les tartes et gâteaux entiers sans les avoir découpés en parts  
- La viande découpée avec suffisamment de tranches coupées pour le service

**Votre dîner est moins formel** ?   
**Présentez le plat** à vos convives afin qu'il passe de main en main, muni de couverts de service de manière à ce que chacun puisse se servir.  
  
Si la table est grande, **le plat un peu trop lourd** pour être passé, les uns après les autres se serviront, dans l'ordre où **le plat** se présente. Mais même dans ce cas, les hommes proposeront à leurs voisines de se servir en premier et le maître de maison se servira en dernier. Tous après s'être servis, remettront les **couverts sur le plat,** pointes en bas.

**SERVIR** **UN PLAT**S'il y a **deux plats**, par exemples un **plat de viande** et un **plat de légumes,** faites tourner **un plat** dans un sens et le second dans l'autre.

**Les erreurs à ne pas commettre**

Lorsque tous seront servis, ne repartez pas aussitôt en cuisine, installez-vous à table sans attendre et commencez à manger. Vos invités pourront enfin dîner.  
Au début du dîner, ne dites pas "bon appétit ! "  Cela ne se fait pas.   
Aucune formule n'est à prononcer pour annoncer le début d'un repas.  
N'oubliez pas de tenir au **chaud les plats de viande et de légumes**   
Veillez à ce que le **plat qui repasse** puisse permettre à tout le monde de se servir à nouveau.

**DÉROULEMENT D'UN DÎNER, DE L'APÉRITIF AU CAFÉ, SELON Les RÈGLES DE BIENSÉANCES**

[**LE BON MOMENT POUR PASSER À TABLE**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/65-Deroulement-d-un-diner-de-l-aperitif-au-cafe-selon-le-savoir-vivre/4701-Le-bon-moment-pour-passer-a-table.php)

Quand doit-on passer à table et placer ces invités après l'apéritif ? Quand doit-on s'asseoir à table ? Quels sont les règles du savoir-vivre à ce sujet.

**Quand doit-on passer à table ?**

Au bout d'un certain temps, lorsque tous les **invités** sont arrivés et ont eu suffisamment le temps de parler, de grignoter et de boire leur apéritif, lorsque tout est prêt en cuisine, c'est à la personne qui reçoit de se lever et d'inviter ses convives à **passer à table,** sans jamais les obliger à se presser et sans qu'ils aient le mauvais goût de la faire attendre.  
  
C'est généralement à elle de **placer ses invités à table**. Donc ne vous laissez pas tomber sur un n'importe quel siège ou n'annoncez pas que vous ne voulez pas quitter telle ou telle personne, mais attendez debout patiemment qu'on vous indique votre place.   
  
Si vous êtes un homme, aidez votre voisine à s'asseoir sur sa chaise, en vous plaçant derrière sa chaise que vous reculerez pour que celle-ci puisse s'asseoir, puis rapprocherez de la table une fois votre voisine assise, de manière à ce qu'elle se trouve à la bonne distance de la table.  
  
En règle générale les **hommes s'assoient** après les femmes. Au cours du repas si une femme se lève**,** il est d'usage que **tous les hommes de la pièce se lèvent aussi.**   
  
Contrairement aux femmes, les hommes se lèveront également à l'arrivée d'un nouvel arrivé. Si femme arrive en retard à table, ils resteront debout  jusqu'à ce qu'elle soit **installée à la table.**   
  
Quand chacun se sera installé, si vous le souhaitez et si vous n'avez pas imprimé de menu (un menu pour deux assiettes), vous pourrez l'énoncer.

**Les erreurs à ne pas commettre**

- Ne demandez ni à la maîtresse de maison ni au personnel **quand le repas sera servi**, ni les détails du menu  
- Ne faites jamais quoi que ce soit avant que votre hôte ne le fasse en premier.   
- Ne vous substituez jamais à la maîtresse de maison, soit pour installer quelqu'un, le servir, soit pour chercher quelque chose en cuisine, même pour rendre service, demandez-lui toujours discrètement son autorisation  
 - Ne vous permettez pas d'allumer ou éteindre une lampe, d'ouvrir une fenêtre, de ranger des revues ou de les lire **: vous n'êtes pas chez vous**

**À TABLE, SE SERVIR DE SES COUVERTS**

**Quels couverts utiliser ?**

 Utilisez d'abord **les couverts** les plus éloignés de votre assiette**,** puis ainsi de suite, plat après plat  
  
Si vous ne savez pas s'il faut **utiliser vos couverts** ou vos doigts pour manger quelque chose, **utilisez** toujours les **couverts.** Ainsi vous ne ferez aucune erreur.  Sachez tout de même que seuls les biscuits, la pâtisserie sèche, les raisins et les cerises peuvent se **manger** avec les doigts, tous les autres aliments doivent être mangés avec des **couverts,** y compris les fruits, les gâteaux, les tartes.

**Comment utiliser ses couverts ?**

Ne désignez jamais quelqu'un avec vos **couverts**, ne les  brandissez pas, ne jouez pas avec   
  
Ne croisez pas vos **couverts** dans votre **assiette** lorsque vous avez fini, mais placez-les parallèlement en travers de l'assiette la **fourchette** le dos courbé contre **l'assiette.**

**Bien utiliser couteau et fourchette**

Si vous désirez boire, parler ou vous resservir**, r**eposez vos **couverts** dans votre **assiette**. **Le couteau** doit de préférence être posé perpendiculaire à vous-même sur le bord, quand vous n'en faites pas usage. S'il y a un **porte-couteau** près de votre assiette, posez-le dessus

N'empoignez jamais **votre couteau** à pleine main mais tenez-le délicatement par l'extrémité du manche.

En **mangeant**, prenez la **fourchette** de la main droit**e** si vous **n'utilisez** pas de **couteau.** Sinonprenez la **fourchette** de la main gauche et le **couteau** de la main droite.  
  
Si on vous demande de **passer un couteau**, présentez-le toujours par le  manche  
  
Ne portez jamais votre **couteau à la bouche**, ne le léchez pas   
  
**Ne vous servez pas du couteau** pour manger la salade, l'omelette, le pain, les pâtes ou la pâtisserie ou le poisson si vous ne disposez pas de couteau réservé à cet effet. Aidez-vous d'un morceau de pain si cela est nécessaire. En règle générale, il est conseillé d'**utiliser le couteau le plus rarement possible,** privilégiez la fourchette.   
  
N'utilisez pas votre **couteau** pour entasser les aliments sur **votre fourchette**,  si besoin est, poussez-les avec un morceau de pain   
  
Ne rapprochez pas votre index des **dents de la fourchette.** Il ne doit pas non plus dépasser la virole qui sépare le manche de la **lame du couteau**.

**Bien utiliser une cuillère**

N'enfoncez pas votre **cuillère à soupe** entièrement dans votre bouche  
   
N'utilisez pas votre **cuillère** pour **manger** une compote de fruits ou une mousse au chocolat mais une fourchette. Prenez seulement**le jus avec la cuillère**. En règle générale, abandonnez le plus souvent la **cuillère** au profit de **la fourchette** au moment des desserts, sauf s'il n'y en a pas sur **la table.**

**Comment se servir de sa serviette... avec élégance**

Dépliez légèrement **la serviette,** sans la secouer, posez-la sur les genoux, dépliée dans le seul sens de la longueur   
  
N'accrochez pas **la serviette** à votre cou  
  
Tirez délicatement **la serviette** pour essuyer la commissure des lèvres.  
  
Essuyez vos lèvres en tenant **votre serviette** à deux mains  
  
A la fin du **repas,** en sortant de table, ne repliez pas **votre serviette,** ne la laissez pas non plus sur votre  chaise mais posez-la à droite de votre assiette.

[**A TABLE: CHANGER LES PLATS, ASSIETTES ET COUVERTS**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/65-Deroulement-d-un-diner-de-l-aperitif-au-cafe-selon-le-savoir-vivre/4705-A-table-changer-les-plats-assiettes-et-couverts.php)

**Quand faut-il changer de plats, d'assiettes et de couverts ?**

**Changement de plats**

Desservez chaque **plat** avant de **servir** le **plat** suivant. Mais sans accélération excessive.

Pas question de retirer son **assiette** à un convive qui serait encore en train de manger !

**Changement d'assiettes**

Changez les **assiettes** entre chaque mets (prévoyez de faire chauffer auparavant les **assiettes** quand vous servez des plats chauds) en **desservant** à main gauche de l'invité et en plaçant simultanément l**'assiette** propre de la main droite.   
  
Surtout ne **desservez** jamais en empilant des **assiettes** ou pire, en faisant glisser les restes : ces manipulations ne se font qu'en cuisine.   
  
Seule la salade peut être **servie** dans la même **assiette** que le plat principal mais l'idéal est de prévoir une **assiette** prévue à cet effet; vous la disposerez à gauche de la grande **assiette.**

**Changement de couverts**

En principe, dans les **dîners élégants**, les **couverts** sont changés entre chaque plat mais si cela vous pose un problème, ce n'est pas si grave, sauf après le poisson, là, il sera obligatoire de les **changer**.

[**APÉRITIF**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/65-Deroulement-d-un-diner-de-l-aperitif-au-cafe-selon-le-savoir-vivre/4700-Aperitif.php)

**trucs et astuces pour réussir un apéritif ...**

**Servez l'apéritif** dès l'arrivée des premiers **invités** en attendant les retardataires.   
  
Mais attention un **apéritif** ne doit pas trop s'éterniser. Une demi-heure, une heure est le maximum, juste ce qu'il faut pour boire un verre ou deux mais pas plus.  
  
Préparez sur un plateau serviette en papier ou des petites serviettes brodées, des petites assiettes citron, glaçons, différentes sortes **de verres** : pour le **vin rouge** ou blanc, pour le whisky, les jus de fruit et des coupes pour le champagne.  
  
Avant de passer à table, débarrassez les **restes de l'apéritif** de sorte que les convives ne les retrouvent pas, au moment de passer au salon, pour le café.

**Amuse-gueule pour l'apéritif**  
Remplissez  des petites assiettes ou des coupelles d'amandes, d'olives, de petits fours salés, de tranches de saucisson mais aussi de tomates-cerises, de radis, d'allumettes de carotte et de concombre ou toutes sortes de mets qui se mange dans une seule bouchée, et qui ne nécessitent ni assiettes ni ustensiles.

**Boissons pour l'apéritif**  
**Prévoyez sur le plateau**   
- Une **bouteille** d'eau gazeuse et une bouteille d'eau plate  
- Une **bouteille** de jus de tomate, accompagnée des épices et condiments: sel de céleri, Tabasco et Worcester sauce  
- Un cocktail de jus de fruit dans une carafe  
- Une **bouteille** de Whisky  
- Une **bouteill**e de **Champagne**, présentée dans un seau à glace. Débouchez-la  sans bruit, le plus discrètement et le plus en douceur possible pour ne pas laisser jaillir de mousse. Le bouchon ne doit pas sauter mais rester dans vos mains.   
-  Une **bouteille de vin rouge**, servi chambré. C'est-à-dire à la température de la pièce. Vous aurez pris soin de le déboucher une demi-heure avant de le servir afin de l'aérer.  
- Une **bouteille de blanc** très frais

**Les erreurs à ne pas commettre  
Servir le vin, lors de l'apéritif**  
-Ne laissez jamais une femme déboucher une **bouteille de vin**, on considère que c'est le travail d'un homme   
- N'arrachez pas la bande de métal enserrant le goulot, retirez juste ce qui cache le bouchon   
- Évitez de faire du bruit en débouchant une **bouteille de vin**  
- Vous pouvez soulever légèrement votre verre au moment où l'on vous sert, mais pas le tendre ni vous servir vous-même.   
- Ne saisissez pas la **bouteille de vin** par le fond, seuls les serveurs, dans les restaurants, agissent ainsi dans le but de montrer l'étiquette au client. Servez le vin blanc rafraichi mais non glacé  
- Servez les **vins blancs** et secs avant les **vins rouges, les vins légers** avant **les vins corsés**, **les vins frais** avant les **vins chambrés.**   
- Servez le **Champagne** "frappé" mais pas glacé. Ne le mettez jamais au congélateur pour accélérer son refroidissement, le froid extrême risquerait de le casser. L'idéal est de plonger **la bouteille** toute entière dans un **seau à Champagne** rempli aux 2/3 d'eau froide et 1/3 de glaçons. Si l'eau se boit, le vin, lui, se déguste : ne **remplissez un verre qu'à moitié**, jamais complètement  
- Ne versez pas une **bouteille de vin rouge** jusqu'à la dernière goutte, si le vin est de qualité il risque de conserver un léger dépôt

**Porter un toast et trinquer**   
Vous désirez porter un toast en l'honneur d'un de vos amis ? Levez **votre verre**, regardez bien en face la personne à qui vous dédiez ce toast, mais abstenez-vous de trinquer en choquant **votre verre** contre le sien. Cela est considéré comme  inélégant voire trivial.   
Votre hôte et ses invités pratiquent cette coutume ? Reproduisez son geste sans faire la moindre réflexion ni montrer une quelconque réticence.

[**SERVIR LE VIN A TABLE**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/65-Deroulement-d-un-diner-de-l-aperitif-au-cafe-selon-le-savoir-vivre/4706-Servir-le-vin-a-table.php)

**Qui doit servir le vin à table ?**

**Une femme** ne se **sert** jamais **de vin** toute seule, elle attend que le **maître de maison** ou son voisin le fasse. Si jamais l'un et l'autre l'oubliaient, elle le leur fait remarquer négligemment, mais toujours avec le sourire.

**Les erreurs à ne pas commettre**

**Servir le vin à table**

- Le **maître de maison** se **servira** ou sera **servi**, en premier pour **goûter le vin** et ainsi vérifier ainsi qu'il n'est pas bouchonné. Le **service** reprendra ensuite son cours normal.   
-un homme doit toujours proposer à une femme de lui **servir du vin**  
-Le **verre** des **invités** ne doit jamais être vide, le maître de maison doit y veiller   
- Le **service du vin** et des **boissons** en général, s'effectue, au contraire des **plats**, toujours par la droite.   
- Les **bouteilles de vin** ne sont posées sur la **table** que lors d'un **dîne**r intime **- Si le vin** est **servi** dans une **carafe,** laissez visible une **bouteille** de manière à ce que chaque **invité** puisse connaître le nom du **vin** qu'il est en train de **boire**.  
- Ne **servez** pas de **vin** avant et pendant le potage

[**RENVERSER LE VIN ET TACHER LA NAPPE**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/65-Deroulement-d-un-diner-de-l-aperitif-au-cafe-selon-le-savoir-vivre/4713-Renverser-le-vin-et-tacher-la-nappe.php)

Que faire quand on renverse du vin sur la nappe ? Des conseils pour ne perdre la face et se montrer bien élevé ...

**RENVERSER LE VIN ET TACHER LA NAPPE**

**VOUS RECEVEZ**

**Si un invité renverse du vin sur la nappe**

**Nettoyez** rapidement et cachez discrètement la **tache** sous une serviette, sans dramatiser et surtout  sans mettre l'invité maladroit dans une situation encore plus gênante.

**Si un invité renverse du vin sur un autre invité**

Proposez à la victime,  avec gentillesse et légèreté, en mettant tout le monde à l'aise, d'aller avec vous dans la salle de bain, pour l'aider à détacher sa robe ou son costume.   
  
Au cas où la robe ou le costume serait impossible à **détacher,** et surtout trempé, ouvrez votre garde-robe et proposez un vêtement de rechange. Ne laissez jamais un de vos invités dans l'embarras.

**VOUS ÊTES L'INVITE**

Si vous **tachez la nappe**, surtout ne dissimulez pas votre méfait avec votre pain ou votre assiette**,** prévenez discrètement la maîtresse de maison en lui demandant de vous en excuser, mais sans en faire une histoire.

[**SERVIR LE FROMAGE ET LES DESSERTS**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/65-Deroulement-d-un-diner-de-l-aperitif-au-cafe-selon-le-savoir-vivre/4707-Servir-le-fromage-et-les-desserts.php)

trcus et astuces à connaitre lorsque l'on sert fromages et desserts lors d'un dîner ...

**SERVIR LE FROMAGE**   
Présentez au moins **3 variétés de fromages** : forts et doux.   
  
Sur le **plateau à fromage,** que vous décorerez de feuilles de vigne ou d'un paillasson en tiges de blé, vous découperez préalablement en cuisine avant le service une part dans tous les **grands fromages entiers** afin d'encourager vos convives à y goûter.  
  
Si l'idée d'offrir tout un **échantillonnage de fromages** vous ennuie, il est tout à fait possible de n'en servir qu'un, vous opterez alors pour un **vacherin à la pâte coulante** et onctueuse, après avoir retiré sa croûte vous le présenterez sur une assiette, dans sa boite en sapin, avec une cuillère.   
  
Vous pouvez également servir un **Stilton  -un bleu crémeux**- que vous présenterez sur une assiette et que vous accompagnerez de branches de céleris et d'un bon Porto.

**Les erreurs à ne pas commettre**

-Si vous avez du mal à couper **certains fromages** à pâte dure, sur le plateau placé équilibre sur le bras de la personne qui vous le présente, n'hésitez pas à demander l'aide de votre voisin. Vous pouvez encore demandez que l'on pose le **plateau de fromages**  sur la table pour disposer de plus de force  
-Si vous coupez un fromage coulant, essuyez le **couteau à fromage** de service dans votre assiette, afin que votre voisin ne retrouve pas des miettes de **Camembert** sur son Roquefort.  
- Evitez de prendre un **morceau de tous les fromages.**-Ne coupez jamais la **pointe du fromage** mais faites en sorte de prendre un bout de sa croûte.

**SERVIR LES DESSERTS**  
Après **le fromage** et avant le dessert, retirez les assiettes, les **couteaux à fromages**, le sel, le poivre,  le pain et le beurre, qui n'ont plus raison de s'y trouver, puis ramassez les miettes de pain. Rien ne doit encombrer la table; elle doit toujours rester élégante  
  
Apporterez **les desserts** en même temps que les petites assiettes et cuillères. Découpez toujours les tartes et les gâteaux à table devant les invités.

[**APRÈS LES DESSERTS, QUITTER LA TABLE**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/65-Deroulement-d-un-diner-de-l-aperitif-au-cafe-selon-le-savoir-vivre/4708-Apres-les-desserts-quitter-la-table.php)

**Quand doit-on quitter la table ?**

**Les invités ont fini de manger leurs desserts ?**

S'il n'y a pas de conversation passionnée en train, **levez-vous**, repoussez votre **siège**, posez votre serviette non pliée sur la **table** en annonçant à vos **invités** qu'il est temps de **quitter la table** pour passer au salon : le **café** va y être **servi.**  
  
C'est l'occasion pour les uns de se dégourdir les jambes, pour d'autres d'allumer une cigarette ou un cigare, et pour d'autres encore de se recoiffer dans la salle de bain.  
  
Surtout, ne **débarrassez** pas la **table**, ne commencez pas à faire la vaisselle, vous aurez tout le temps quand les **invités** seront partis.

[**CAFÉ ET RAFRAICHISSEMENTS: SERVIR ET BOIRE**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/65-Deroulement-d-un-diner-de-l-aperitif-au-cafe-selon-le-savoir-vivre/4709-Cafe-et-rafraichissements-servir-et-boire.php)

**trucs et astuces à connaitre pour servir le café et les rafraichissements lors d'un dîner** ...

**SERVIR LE CAFE**  
**Le café** s'offreau salon, jamais dans la salle à manger, à moins, que pris pas l'intérêt des conversations, vos invités vous supplient de le **servir sur la table**.   
  
Débarrassez-la rapidement des assiettes et des couverts, mais laissez les verres à eau puis apportez le plateau, préparé à l'avance.   
  
**Sur ce plateau** il y aura des tasses apportées vides petite cuillère sur la soucoupe, du sucre, et de l'édulcorant en pastille dans un sucrier et des friandises. Mais aussi des bouteilles d'alcool que vous aurez décacheté avant l'arrivée des invités, des verres à liqueur, à Armagnac ou à Cognac.   
  
Si un invité a apporté quelques **chocolats ou douceurs,** c'est le moment de **les présenter**.  
  
Si c'est au maître de maison de **servir le vin à table**, c'est à la **maîtresse de maison de servir le café.**   
  
Servez-le à droite de l'invité, la cuillère à café posée dans la soucoupe à droite de la tasse. **Versez le café** devant la personne qui souhaite en prendre, puis passez-lui la tasse.   
  
Le sucre sera présenté dans un sucrier, s'il est en morceaux, saisissez-le soit avec les doigts soit  à l'aide d'une pince à sucre, s'il s'agit de sucre en poudre servez-le avec une cuillère.  
  
**N'offrez pas que du café,** servez des infusions : camomille, menthe, citronnelle ou thym, vous les verserez dans des tasses à thé. Proposez toujours une deuxième tasse.

**Boire le café**  
Saisissez la  soucoupe de la main gauche, portez **la tasse de café** à vos lèvres avec la main droite tout en continuant à tenir la soucoupe avec la main gauche, la cuillère restant toujours sur la soucoupe et jamais dans la tasse.

**Les erreurs à ne pas commettre**

-Buvez **le café** sans lever le petit doigt, à petites gorgées.   
-Ne circulez pas la **tasse de café** à la main, mais toujours posée dans la soucoupe.   
-Si vous n'avez besoin que d'un demi-sucre ne remettez jamais la moitié restante dans le sucrier mais posez-la sur votre soucoupe.

**SERVIR LES RAFRAÎCHISSEMENTS**  
Une demi-heure après avoir **servi le café,** proposez des rafraîchissements.  
  
Sur un plateau préparez des bouteilles de jus d'orange, du Champagne, de l'eau gazeuse, des coupes et des verres en cristal.

**Les erreurs à ne pas commettre**

**Nous sommes responsables de nos invités, même quand ils reviennent chez eux, donc évitez-leur des accidents !**  
- Offrez-leur toujours des amuse-gueule en accompagnement de boissons alcoolisées  
- Contrôlez les boissons alcoolisées que vous leur servez   
- Evitez de leur servir de l'alcool en fin de la soirée. Proposez de l'eau et des jus de fruit ou des cocktails sans alcool et à faible teneur en alcool.  
- S'ils sont ivres, faites-les raccompagner par des amis, appelez-leur un taxi ou proposez-leur de les héberger pour la nuit mais ne les laisser pas conduire leur voiture.  
- Ne buvez pas trop vous-même.